



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ SEBZE ÇORBASI

1 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Margarin
1 Adet Patates
1 Adet Havuç
1 Adet Kereviz
1 Çay Bardağı Bezelye
1 Çorba Kaşığı Un
5 Şu Bardağı Etsuyu
3 Diş Sarmısak
1 Adet Limonun Suyu
1 Çay Kaşığı Nane
Tuz

Yemeklik doğranmış soğanı tencereye alın. Üzerine 1 çorba kaşığı margarini koyup kavurun. Patates, havuç ve kerevizi küçük küçük doğrayın. 1 çay bardağı bezelyeyle birlikte tencereye koyun. Üzerine unu ilave edip 1-2 dakika daha karıştırın. Et suyunu ekleyin. Tuzu da katıp sebzeler yumuşayana dek pişirin. Bu arada limon suyu, dövülmüş sarımsak ve naneyi karıştırın. Çorbaya ilave edip tencereyi ocaktan alın.